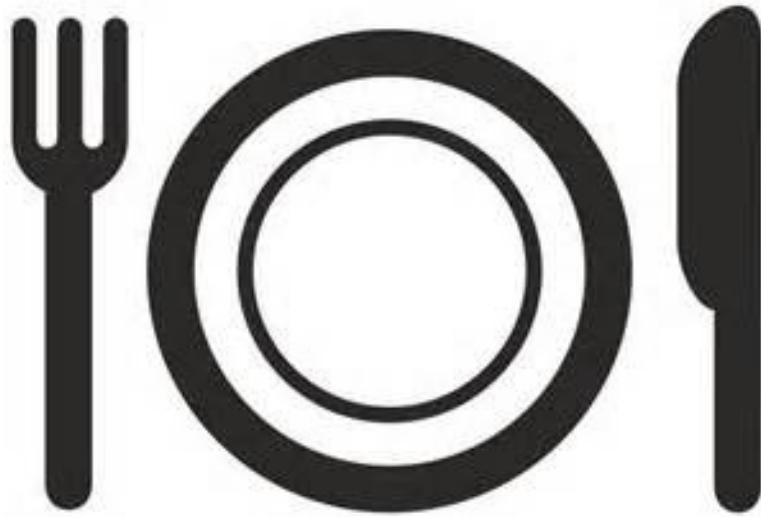


Menu



FEESTZAAL

DE KASTEELHOEVE

INHOUDSOPGAVE

Algemene Voorwaarden	4
Drankregeling	6
Recepties	8
A la Carte	
• Koude Voorgerechten	10
• Warme Voorgerechten	10
• Soepen	11
• Hoofdgerechten – Vlees	12
• Hoofdgerechten – Vis	13
• Nagerechten	14
• Kindergerechten	15
Buffetten	
• Koud Buffet	16
• Breugeltafel	17
• Warm Buffet	18
• Pastabuffet	19
• Dessertbuffet	20
Barbeque	21
Brunch	22
Koffietafels	23

ALGEMENE VOORWAARDEN

- I. Huurprijs van de zaal:
75,00 €
Cfr. voor recepties & babyborrels mogelijkheden tot 200 personen
- II. Deze huurprijzen omvatten o.a tafellinnen, porselein, schoonmaak en bedienend personeel.
- III. Het bedienend personeel is inbegrepen in de huurprijs van de zaal tot en met 01.00 uur. Nadien rekenen wij 20,00 € per garçon / uur.
- IV. Kinderen van 3 tot en met 12 jaar verkrijgen **15 %** korting op de Menuprijs.
(Dit is **niet** van toepassing op de kindermenu's)
- V. Bij al onze buffetten en BBQ's is 25 het minimum aantal personen.
- VI. **Al de prijzen in deze brochure zijn onder voorbehoud.** Wij zijn afhankelijk van de dagprijzen van onze producten. Mogelijks is er dus een prijswijziging bij opmaak van de offerte/contract.
- VII. Bij vastlegging van de datum wordt een voorschot gevraagd ter waarde van de huurprijs van de zaal. In geval van annulatie blijft dit voorschot behouden.
- VIII. De volledige menu dient vastgelegd te zijn ten laatste 6 weken voor de aanvang van het feest. Op dit moment dient ook 30 % voorschot betaald te worden. In geval van annulatie blijft dit voorschot behouden.
- IX. Glutenvrij, lactosevrij, vegetariër, ... u kan dit doorgeven bij de menubespreking en dan houden wij hier rekening mee.

- X. Ten laatste 3 weken voor de aanvang van het feest dient het exact aantal personen doorgegeven te worden.

- XI. Voor de muzikale en visuele opluistering van uw feest bieden wij een professionele DJ - installatie + lichten met bedieningspaneel aan voor de huurprijs van 100 €. Het enige wat u nog nodig hebt is een DJ.

- XII. Indien het dansfeest opgeluisterd wordt door een DJ mag deze enkel spelen tot 02.00 uur gezien wij in een woonwijk gelegen zijn.

DRANKREGELING

- I. Indien u graag Water (Bruisend en Niet Bruisend) tijdens de Feestmaaltijd op tafel wenst , kan dit voorzien worden voor 3 € per persoon. Er wordt à volonté Water voorzien.

- II. Bieren en frisdranken worden aan normale prijzen aangerekend (zie prijslijst). Op het totaal van het verbruik van de dranken wordt 5 % korting gegeven indien het totaal verbruikt bedrag boven de 250 € uitkomt.

- III. Onze huiswijn komt van het wijnhuis Arnoux & Fils, gelegen in de Côtes du Rhone, waar sinds 1781 met passie wijn wordt gemaakt. Deze kan per fles genomen worden aan 16,50 €.
→Wit : Vieux Clocher – Grenache / Ugni Blanc
→Rood : Petit Clocher – Grenache / Cinsault

- IV. Daarnaast bieden wij een selectie van La Croix Gratiot. Dit gerenomeerd wijnhuis is gelegen in de Languedoc. Deze kan per fles genomen worden aan 21,00 €
→Wit : Picpoul de Pinet – Piquepoul
→Rood : Rouge de Cerise - Syrah

- V. Indien u zelf wijn wenst mee te brengen wordt er een stopprijs van 8,00 € per fles gerekend. (Dit dient vooraf beproven te worden)

- VI. Wij voorzien ook een all-inn formule voor het drankverbruik. Men kan gedurende een vast aantal uren drinken naar believen (**uitgezonderd sterke dranken**):
 - a. 4 uren: 20,00 € per persoon
 - b. 5 uren: 23,00 € per persoon
 - c. 6 uren: 25,00 € per persoon
 - d. 7 uren: 26,00 € per persoon

RECEPTIES

Receptie I: "De Ideale Starter van uw Menu"

- Cava en fruitsap wordt gedurende 1 uur à volonté geschonken

12,00 € / persoon

- Bijkomend kunnen er tijdens de receptie een assortiment van koude, warme en lepelhapjes genomen worden (6 hapjes per persoon)

8,40 € / persoon

Receptie II: "De Ideale Babyborrel"

Gedurende 2 uur kunnen de mensen à volonté drinken. Er is keuze uit onderstaande dranken:

Pils – Palm – Kriek - Trappist – Tripel – Wijn (wit en rood) – Water – Cola - Fruitsap

Tevens is er ook een Broodjeskarf opgesteld waar de mensen kunnen kiezen uit een assortiment belegde minibroodjes. (3 minibroodjes per persoon)

20,00 € / persoon

Receptie III: "HET IDEALE TROUWFEST, BEDRIJFSFEEST, DANSFEEST"

Uitermate geschikt voor een dansfeest met losse sfeer. Wij serveren in bediening feestelijke hapjes en mini-gerechtjes gedurende 4 uur waarbij het eten, de gezellige feestbabbel en het dansen vlekkeloos door elkaar kunnen vloeien. Dit is een maaltijdvervangende formule inclusief drank.

Pakket = 4 uren drank à volonté (uitgez. sterke dranken) + 12 hapjes per persoon

40,00 € / persoon

A LA CARTE

1. KOUDE VOORGERECHTEN

- Italiaanse salade (mozzarella en tomaat) 8,50 €
- Ham met meloen 8,50 €
- Zalmcocktail 10,80 €
- Garnaalcocktail dagprijs
- Griekse salade (feta, spek, appel) 10,00 €
- Carpaccio van runds 10,80 €
- Tataki van tonijn 12,00 €

2. WARME VOORGERECHTEN

- Vidé kip 10,50 €
- Huisbereide Kaaskroketten (2 stuks) 10,90 €
- Huisbereide Garnaalkroketten (2 stuks) 13,90 €
- Gebakken Sint-Jakobsvruchten op de wijze van de chef 15,50 €
- Normandische tong 15,50 €

3. SOEPEN

- Groentensoep 4,70 €
- Kervelroomsoep of tomatenroomsoep met balletjes 4,70 €
- Helderer consommé met fijne groenten 6,00 €
- Aspergesoep met grijze garnalen 6,50 €
- Pompoensoep van butternut met gerookte eend 6,50 €
- Mulligatawnyroomsoep met wilde rijst en parelhoen 6,50 €
- Oostendse vissoep met huisgemaakte rouille 9,00 €

4. HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een passende groentegarnituur naar het seizoen en **1 keuze uit** : Kroketten – Frietjes – Gratin

VLEES

- Kipfilet met saus naar keuze 19,50 €
- Kalkoenfilet met saus naar keuze 21,50 €
- Varkenshaasje met saus naar keuze 22,00 €
- Kalfsmedaillon met saus naar keuze 22,00 €
- Angus Beef met saus naar keuze 26,00 €
- Eendenborstfilet met saus naar keuze 27,00 €

Sauzen: (Keuze uit 1 van onderstaande)

Champignonroomsaus – Peperroomsaus – Vleesjus – Blackwellsaus

VIS

- Normandische tong met saus naar keuze 24,00 €
- Lotte met saus naar keuze 24,50 €
- Zalm met saus naar keuze 24,50 €
- Kabeljauwhaasje met saus naar keuze 24,50 €
- Visbrochette met saus naar keuze 24,50 €
- Tonijnsteak met saus naar keuze 24,50 €

Sauzen: (Keuze uit 1 van onderstaande)

Kruidensaus – Mosterdsaus – Saffraansaus – Dillesaus

5. NAGERECHTEN

- Warme rijstpap 4,00 €
- Chocolademousse 4,00 €
- Tiramisu 4,70 €
- Panna Cotta met Vruchtencoulis 4,70 €
- Dame Blanche 5,20 €
- Fruit- of Rijstvlaai 6,00 €
- IJslam 6,50 €
- IJs met krieken 6,50 €
- Appelstrudel met ijs en slagroom 7,00 €
- Verse Fruitsalade 7,30 €
- IJs met vers Fruit 7,30 €
- Moelleux van Chocolate 7,90 €
- Feestgebak 7,90 €
- Dessertpallet 7,90 €

6. KINDERGERECHTEN

- Curryworst met Frietjes 8,50 €
- Kinderspaghetti 8,60 €
- Kindervidé met Frietjes 9,60 €
- Kipfilet appelmoes en frietjes 9,80 €
- Vogelnestje met Tomatensaus en Frietjes 9,80 €
- Vissticks met een Fris Slaatje en Frietjes 9,80 €

BUFFETTEN

1. KOUD BUFFET

- Gerookte Zalm en Heilbot
- Tomaat met Grijze Garnalen
- Gepocheerde Zalmfilets
- Vismousse
- Ardeense Ham met Meloen
- Gemarineerde Kippenboutjes met Vers Fruit
- Rosbief
- Gerookte Eendenborstfilet
- Gegarneerde Eitjes
- Beenham

Er wordt hierbij nog een uitgebreide groentebaar en bijhorende sausjes voorzien alsook een volledig broodassortiment en botercups.

33,00€ / persoon

2. BREUGELTAFEL

- Tomaten- of Erwtensoepp
- Frikadellen met Krieken
- Gemarineerde SpareRibs
- Witte en zwarte Beuling
- Jonge en oude Kaas
- Wildpaté
- Gemarineerde Kippenboutjes met Vers Fruit
- Rosbief
- Appelmoes
- Beenham

- Warme Rijstpap

Er wordt hierbij nog een uitgebreide groentebaar en bijhorende sausjes voorzien alsook een volledig broodassortiment en botercups.

28,70 € / persoon

3. WARM BUFFET

Dit buffet bestaat uit verschillende warme gerechten:

- Kippenfilet met Champignonroomsaus
- Varkenshaasje met Provençaalse Saus
- Angus Beef met Champignonroom – of Peperroomsaus
- Normandische Tong
- Vissersstoofpotje

Dit buffet wordt geserveerd met Kroketten, Gratin en Frieten alsook met

Warme seizoensgroenten

38,00 € / persoon

4. PASTABUFFET

Minestrone soep

Een Buffet van onderstaande pasta's :

- Spaghetti Bolognaise
- Lasagna Bolognaise
- Tagliatelli Carbonara
- Tagliatelli met Scampi's en Currysaus
- Tagliatelli met Kip en Currysaus

Tiramisu of Panna Cotta met vruchtencoulis

Bij dit buffet hoort een uitgebreid broodassortiment en botercups.

29,50 € / persoon

5. DESSERTBUFFET

ZOET

- Verse Fruitsalade
- Rijstpap
- Kleine gebakjes
- Tiramisu
- Chocolademousse
- Panna Cotta met Vruchtencoulis

12,00 € / persoon

*Indien u bijkomend een **Pronkstuk** (Slagroombiscuit met fruit) wenst komt dit op **5,00 € per persoon** (minimum van 25 personen)*

HARTIG

5 SOORTEN BELGISCHE EN FRANSE KAZEN VERGEZELD VAN STOKBROOD

12,00 € / persoon

BARBEQUE

1. Little Jack

- Worst
- Saté
- Gemarineerde Kipfilet

18,00 € / persoon

2. Big Willy

- Worst
- Saté
- Gemarineerde Kipfilet
- Gemarineerde Ribben

23,90 € / persoon

3. Let's get Wild

- Voorgerecht:
 - Zalm in Papillote
- Hoofdgerecht:
 - Angus Beef
 - Varkenshaasje
 - Gemarineerde Ribben
 - Champignonroomsaus en Peperroomsaus
- Dessert:
 - Tiramisu of Chocolademousse

36,50 € / persoon

Er worden hierbij nog een uitgebreide groentenbar en bijhorende sausjes voorzien alsook een volledig broodassortiment en botercups.

BRUNCH

- 1 Glaasje Fruitsap bij aanvang
- Koffie en Thee naar believen tijdens het ontbijtgedeelte
- Assortiment broodjes
- Fijne Vleeswaren
- Soorten Kaas
- Spek met eieren
- Mini Koffiekoeken
- Zoet Beleg
- Cornflakes
- Yoghurt
- Verse Fruitsalade

- Hespenrolletjes
- Gevulde eitjes
- Gerookte zalm
- Heilbot
- Diverse groenten
- Diverse sausen
- Verse Soep
- Kalkoenrollade met Archiducsaus
- Gamarineerde SpareRibs

- Chocolademousse
- Rijstpap
- Kempische Vlaai

32,00 € / persoon

KOFFIETAFELS

A. Koffietafel

- Hesp
- Jonge Kaas
- Rauw Hesp
- Witte pistolets
- 1 koffiekoek
- Gedurende 2 uur koffie en thee

14,50 € / persoon

B. Koffietafel Deluxe

- Hesp
- Jonge en oude kaas
- Salami
- Rauw Hesp
- Preparé
- Kipcurry
- Vleessalade
- Wit en Grof Brood
- Witte en Groffe Pistolets
- 1 koffiekoek
- Gedurende 2 uur koffie en thee

18,50 € / persoon

C. Koffietafel met Warme Gerechten

- Frikadellen met Krieken
- Beuling met Appelmoes
- Kipfilet met Appelmoes
- Wit en Grof Brood
- Witte en Groffe Pistolets
- Gedurende 2 uur koffie en thee

21,50 € / persoon